

ABRIENDO UNA OPERACION NUEVA EN UN ESTABLECIMIENTO ANTERIOR

- 1) **CONFORME CON LA CONSTRUCCION LOCAL Y EL ESTADO/ ZONA/BOMBEROS:** Cuando abriendo un establecimiento de comida nuevo en un edificio que previamente tenía un establecimiento de comida es importante de asegurarse que el edificio este en cumplimiento con todos los códigos de construcción local, zona, y códigos de fuego. Esto incluye que se asegure que el establecimiento previo uso un interceptor de grasa que está en cumplimiento (cualquier pregunta sobre la instalación de un interceptor de grasa puede ser dirigida hacia su departamento de salud local). Un sistema de ventilación usado previamente también tiene que estar en cumplimiento con los códigos de fuego aplicable. Si el establecimiento comercial de comida tiene un sistema séptico privado el sistema debe estar en cumplimiento con todas las reglas del estado y condado: incluyendo examen de agua de pozo por coliformes realizado trimestral (vía www.epa.gov Revised Total Coliform Rule).

Departamento de Construcción:



- Ciudad de South Bend: (574) 235-9554
<http://www.ci.south-bend.in.us/government/department/building-department>
- Ciudad de Mishawaka: (574) 258-1607
<http://www.mishawaka.in.gov/building>

Departamento de Bomberos:



- Ciudad de South Bend: (574) 235-7558
- Ciudad de Mishawaka: (574) 247-0928
- Municipio de Clay (Incluye los municipios de German, Harris, Roseland, Indian Village): (574) 272-2144
- SW Central (Incluye los municipios de Center y Portage): (574) 291-1677 o (574) 288-5956
- Municipio de Penn: (574) 255-5075
- Walkerton: (574) 514-7898
- Osceola: (574) 532-3464
- New Carlisle: (574) 876-0802

- 2) **PARA PROGRAMAR UNA CITA DE INSPECCIÓN DE APERTURA PREOPERATORIA:** Contacte la División de comida al (574) 235-9721. Inspecciones de apertura se realizan de lunes a viernes. La inspección de apertura se conduce para asegurarse que el establecimiento de comida este en pleno cumplimiento con 410 IAC 7-24. Cuando planeando una inspección de apertura se recomienda una planificación cuidadosa. Si desea una cita tarde para la inspección de apertura el permiso de la tienda o de servicios de comida puede ser atrasado hasta el próximo día de negocios.

- 3) **COMO PREPARARSE PARA UNA INSPECCIÓN DE APERTURA PREOPERATORIA:** Una inspección de apertura realizada por un inspector de seguridad de comida involucra una inspección exhaustiva de la preparación de la comida, servicio de comida, almacén de comida y área de almacenamiento de basura, y los baños de los empleados.

Durante la inspección programada el establecimiento de comida debe estar operando, con todo el equipo funcionando y utensilios y suministros presentes (con la excepción de la comida). Los artículos de comida NO se requieren estar presente durante una inspección de apertura. Pero los servicios del establecimiento tienen que estar listos como si el primer cliente fuera entrar al establecimiento y ser servido inmediatamente después de que sea la inspección completada.

Los siguientes artículos son evaluados durante la inspección de apertura, pero esta lista no cubre todos los códigos requeridos. Se le aconseja al dueño/operador del establecimiento de repasar Las reglas de comida del estado de Indiana 410 IAC 7-24 y IAC 7-22 también los códigos de ordenanzas del Condado de St. Joseph capítulo 117.

Estructura:

Paredes y techos: en el área de preparación de comida, refrigeración de acceso directo/congeladores, lavamanos, baños de empleados, área de almacén, área de barra, fregadero para los trapeadores, las líneas de servicios deberían ser diseñadas, construidas e instaladas y deben ser no absorbente, lisas, y fácil de limpiar. Los paneles del techo de esta área deben ser no poroso. Paredes y techos deben estar limpios mediante la vista y el tacto ante la inspección de apertura.



Pisos en el área mencionada anteriormente deben estar lisos, sin absorber, y fácil de limpiar. Los baldos del suelo y lechado deben estar intactos. Carpeta está prohibida en áreas de humedad.

Rodapiés debe estar presente en las áreas indicadas anteriormente. Las juntas de pisos y muros deben de estar cerca y no más. Los pisos deben estar limpios mediante la vista y el tacto.

Sistema mecánico de ventilación debe estar presente en oh arriba de todos los rangos, parillas, freidoras y equipaje similar para remover la grasa, humo, vapor, calor y olores. Un sistema mecánico de ventilación también es requerido en los baños de los empleados. Un sistema contra incendios posiblemente será necesario. El sistema contra incendios y ventilación deben ser aprobados por el edificio de comisiones del estado de Indiana y el departamento de bomberos. Deflectores o los filtros de la campana deben estar limpios antes de la inspección de apertura.

Iluminación: Un mínimo de 70 pies/ bujía de intensidad debe de ser proporcionado en el área de preparación de comida y el lavado de utensilios y 20 pies/ bujía en los refrigeradores, ara de almacén, y baños.

Plomería: Equipaje de servicios de comida (machina de hielo, etc.) deben de ser prohibidos. Toda conexión de plomería debe estar de acuerdo con los requerimientos del código de plomería de

Indiana (vea www.in.gov/dhs/2490.htm 675 IAC 16-1.4). El sistema de plomería debe mantenerse en buena reparación, libre de.

Agua: la fuente y sistema debe ser de suficiente capacidad para satisfacer la demanda de agua del establecimiento comercial de comida. Sistema de generación y los sistemas de distribución deben de ser suficiente para satisfacer la demanda de agua caliente en el establecimiento comercial de comida.

FREGADEROS:

Un lavamanos es requerido en todas las áreas de preparación de comida y utensilios. Mas de un lavamanos puede ser requerido dependiendo del tamaño de la cocina y configuración. Un lavamanos deber estar fácilmente accesible y dentro de 25 pies del área de preparación de comida y el área de lavado de utensilios. Si ay barra un lavamanos es requerido atrás de la barra en el establecimiento de comida. Si en el establecimiento de comida se maneja comida y bebidas abiertas es requerido tener lavamanos. Una partición de por menos 6 pulgadas o por lo menos 2 pies separados del área de preparación de comida es necesario para proteger el fregadero de posibles fuentes de contaminación. Los lavamanos deben ser almacenados con jabón y toallas desechables para secarse las manos, un sistema continuo de toallas que proporciona el usuario con toallitas limpias o un sistema de secado de manos con aire caliente. Los lavamanos no pueden ser usados para otras cosas.



Agua caliente debe alcanzar un mínimo de 100 grados centígrados en los fregaderos donde se prepara la comida y el fregadero de manos en el baño de los empleados. Los lavamanos tienen que tener disponible agua fría y caliente corriendo que este bajo presión y templado mediante una válvula mixta o combinada con la llave de agua.

Un fregadero de servicio o instalación de limpieza con bordillo es requerido en el establecimiento para disponer del gua del trapeador y líquidos similares de operaciones de limpieza. El fregadero debe ser equipado con desagüe en el suelo. El agua caliente debe tener una temperatura de 100 grados centígrados y agua caliente. Disyuntores de vacío deben ser instalados en todas las instalaciones de plomería que los requieren. Un espacio de aire entre la fuente de agua y del borde del nivel de desbordamiento de la plomería deben estar por lo menos dos veces el diámetro de la fuente de agua y no puede ser menos que una pulgada.

LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y TRASTES:

Todos los utensilios deben ser lavados, enjuagados y desinfectados después de cada uso en el establecimiento comercial de comida. Superficies que entren en contacto con alimentos (tablas para cortar) equipaje (cortadora de carne), y utensilios (pinzas) deben ser limpias y desinfectadas frecuentemente como se describe en 410 IAC 7-24-296. Limpieza y desinfección de utensilios pueden ser realizados en un fregadero de utensilios (un fregadero de tres compartimentos) o en un lavaplatos.



Un fregadero de tres compartimentos: un fregadero con por lo menos tres compartimentos debe ser proporcionados para lavar manualmente enjuagar y desinfectar equipaje. Compartimentos

del fregadero deben ser lo suficiente grandes para acomodar los utensilios y equipaje más grande. Tapones de drenaje o válvulas de residuos deben estar presente para asegurar la inmersión total de los utensilios durante el lavado y desinfección. Las aguas e lavado deben ser mantenidas a un mínimo de 110 grados centígrados. Los escurridores deben ser proporcionados para retener utensilios antes de limpiar y después de desinfectar. El fregadero no puede ser usado para lavarse las manos ni tampoco para lavar el trapeador.

Lavavajillas: Una machina lavaplatos aprobada puede hacer usada para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios. Todo equipaje debe satisfacer o ser similar a las normas de la National Sanitation Foundation (NSF) o American National Standard Institute (ANSI). Lavaplatos tienen que tener una.

Temperatura alta: la temperatura del agua caliente no puede ser mas de 94 grados centígrados.

- Para un escuridor estacionario, para una sola machina la temperatura es 165 grados centígrados.
- Para otras machinas, 180 grados centígrados.

Temperatura baja (química desinfectante): una solución química desinfectante en baja temperatura como yodo, blanqueador de cloro o amonio cuaternario vas a hacer usado de acuerdo con las instrucciones de uso con la etiqueta del fabricante.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Superficies en contacto con alimentos y utensilios deben ser limpiados y desinfectados con frecuencia.



Desinfectante: blanqueador, amonio cuaternario, y yodo son los tres limpiadores básicos. El blanqueador no debe tener olor y debe ser aprobado para usar en una facilidad de comida. Las instrucciones para mezclar por ppm (partes por millón) y la registración de la agencia EPA deben estar etiquetados claramente en el contenedor.

Tiras de prueba: Todas las soluciones desinfectantes usados en una tina para limpiar toallas, botellas de espray, oh temperaturas bajas deben ser probadas con tiras de pruebas. La cantidad de desinfectante es crítico. El color o el olor no puede confirmar la fuerza de la concentración. Kits de desinfección

REFRIGERACIÓN/ ALMACÉN/ TENENCIA CALIENTE

Refrigeración: comida fría debe de estar en una temperatura de 41 grados centígrados o abajo. Comida en un refrigerador de acceso directo y congelador deben de ser almacenados seis pulgadas del piso. Todo congelador tiene que tener un termómetro preciso a +/- 3 grados centígrados. El termómetro deber ser puesto en el área más tibia y la unidad. Todos los refrigeradores t congeladores en el establecimiento que va a hacer usado para almacenar comida debe estar operando al tiempo de la inspección de apertura.



Almacén: Artículos de comida y artículos singulares (vasos de lleno seco) debe ser guardado por lo menos 6 pulgadas del piso en. Los estárteres deben ser lisos, sin absorber, y hechos de material fácil de limpiar.

La retención de algo caliente: Todo equipaje que mantenga algo caliente debe de mantener una temperatura mínimo de 135 grados centígrados. Un almacén de algo caliente debe ser equipado con un termómetro de aire ambiente a +/-3 grados centígrados y ese termómetro debe ser puesto en el área más caliente de la unidad de almacén.

COMIDA/EQUIPAJE/UTENSILIOS

Equipaje: todos los electrodomésticos deben satisfacer los estándares aplicables con el Underwriters Labatory standards (UL). Todo equipaje debe satisfacer o ser equivalido con la National Sanitation Foundation standard o American National Standard Institute (ANSI). Equipaje debe estar en buena reparación, fácil de limpiar y ser de material sin absorción limpio. Debe ser un mínimo de cuatro (4) pulgadas del espacio proveído por el mantenimiento sanitario abajo del equipaje. Si el equipaje es movable no tiene que cumplir con los requerimientos de altura.



Si está montado el equipaje debe estar elevado por lo menos (6) pulgadas oh sellado al piso. Todo equipaje debe ser instalado para permitir limpieza fácil y para prevenir una plaga.

Comida: Un establecimiento de comida no tiene que tener comida en el establecimiento en el tiempo de apertura. La siguiente información debe ser usada como una guía general cuando sea comprada comida en el establecimiento de comida.

Todos los productos de comida deben ser aprobados y preparado en una facilidad aprobada con licencia. La comida no puede ser hecha en una concina privada. Una fuente aprobada significa que tiene que ser aceptable a las reglas de la autoridad. Toda la comida reempaquetada tiene que ser correctamente empaquetados. La comida debe ser recibida a temperatura apropiada cuando sea enviada. La comida debe aparecer en buenas condiciones, sin algunos signos de manipulación.

Aviso al consumidor: Si ay potencialmente comida peligrosa debe ser cocida como en orden tal como las hamburguesas o huevos con la llena blanca, o comida servida cruda como ostras de media concha,

Utensilios: un termómetro con sonda que esta escalada a medir 0 a 220 grados centígrados y exactamente a +/- 2 grados centígrados deben ser proporcionado a monitorear la temperatura de la comida interna. Un termómetro con sonda debe ser presente en la inspección de apertura. Hisopos de algodón con alcohol u otro tipo de desinfectante debe ser usado para limpiar el termómetro con sonda después y antes de cada uso.



Gorras o mallas para el cabello deben ser usados durante la preparación de la comida o cuando este lavando los utensilios y equipaje. Empleados que manejan comida no deben contactar comida expuesta y lista para comer con las manos desprotegidas. Utensilios apropiados

como papel, espátulas, pinzas, guantes de un solo uso, u otro equipaje de dispensa debe ser usado.

INSTALACIONES SANITARIAS

Baños deben estar convenientemente ubicados y accesibles a los empleados durante todas las horas de operación. Debe de haber un suministro de papel de baño, jabón para las manos, y una secadora de manos todo debe estar presente durante la inspección de apertura. Un receptor cubierto para desechos debe ser proporcionado el baño de mujeres o unisex. Los baños deben estar completamente cerrados y proporcionados con unas puertas bien medidas y automáticas. Estas puertas deben mantenerse cerradas excepto durante la limpieza y mantenimiento. Ventilación mecánica es requerida en los baños.

EL LOCAL



El almacenamiento de basura y reciclaje: durante la inspección de apertura le pedirán el nombre de la compañía que va a remover la basura y el reciclaje y con qué frecuencia. Si va a haber reciclaje de grasa tiene que proveer el nombre de la compañía y la frecuencia con la que es removida. Los recipientes de afuera usados para la basura deben ser diseñados y construidos con tapas bien medidas, puertas o cobertura. Recipientes de afuera deben ser puestos en una superficie aprobado que sea construido de material sin absorber como concreto o chapapote. No deben ser puestos en sécate, arena, o tierra.

Prueba de rodeor: si tu establecimiento de comida debe ser utilizado un operario de control de plagas. Durante la inspección de apertura el nombre del operario y la frecuencia del servicio serán requeridos.

Aberturas protegidas todas las aberturas de afuera del establecimiento de comida ventanas y puertas deben ser protegidas contra la entrada de insectos y roedores. Deben tener las ventanas cerradas, bien medidas y puertas bien medidas. La luz del día no debe ser visible alrededor de la puerta y el marco cuando este serrada.

4) Aprobación de la preparación de la inspección de apertura:

Después de la preoperacional de la inspección de apertura del establecimiento de apertura sea completados. Si todos los requerimientos mínimos proveídos bajo 410 IAC 7-24 son cumplidos un permiso debe ser emitido. El FSIO lo va a proveer con los documentos necesarios para obtener el permiso.

El permiso debe ser obtenido antes de operar.

Nota: si los requerimientos pródidos bajo 410 IAC 7-24 no han sido cumplidos, su establecimiento no va a recibir aprobación y no puede operar hasta que el establecimiento este en cumplimiento con todos los requerimientos. La visita se puede volver en otra consulta y otra inspección será requerida. Cuando todos los requerimientos sean cumplidos contacte la División de servicios de comida del departamento de salud para programar otra inspección de apertura.

5) Como obtener su permiso de servicios de comida o tienda: traiga su forma del permiso de división de comida aprobado y el reporte de inspección a la División de comida del departamento de salud

del condado de St Joseph localizado en el piso 9 del edificio del condado en el 227 West Jefferson Blvd. South Bend, Indiana 46601. Se le solicitara que compete una aplicación y presente su pago para el permiso y una cuota de administración al tiempo. Los permisos deben ser obtenidos dentro del 24 horas de la aprobación.

Cantidad anual de un establecimiento de Comida o Servicios de Comida

Cantidad diaria	Ventas no menos de	Ventas No MAS de
Costo del permiso	Ventas brutas de	Para
\$75.00	\$0.00	\$49,999.99
\$100.00	\$50,000.00	\$149,999.99
\$125.00	\$150,000.00	\$249,999.99
\$150.00	\$250,000.00	\$499,999.99
\$200.00	\$500,000.00	\$749,999.99
\$250.00	\$750,000.00	\$999,999.99
\$300.00	\$1,000,000.00	\$1,249,999.99
\$325.00	\$1,250,000.00	\$1,499,999.99
\$375.00	Sobre	\$1,500,000.00

Manipulador de alimentos Certificado

Un establecimiento requiere tener por lo menos un (1) manipulador de alimentos certificado responsable por durante todo el tiempo que esté operando el establecimiento. Si es requerido el manipulador de alimentos certificado debe estar presente en el establecimiento durante las horas de operación. Debe ir responsabilidad del manipulador de alimentos certificado de proveer el certificado, carta, o documento de verificación que ha pasado el examen.

Un establecimiento de comida que empiece operando oh este cambiando de dueño debe tener un manipulador de alimentos certificado no más de seis (6) meses después del empezar a operar o cambio de dueño. En caso de que el establecimiento de comida no tenga un manipulador de alimentos certificado debido a que el manipulador de alimentos certificado ha terminado su empleo con el establecimiento de comida, el dueño u operador del establecimiento de comida tiene tres (3) meses para obtener un nuevo manipulador de alimentos certificado después de la terminación del empleador anterior.

*Para una lista de establecimiento de comida que no pertenecen estos requerimientos, por favor referencie las reglas del manipulador de alimentos certificado 410 IAC 7-22.

Las siguientes organizaciones ofrecen programas acreditados nacionalmente certificados para el manipulador de alimentos y exámenes utilizando al Instituto Americano de Estándares Nacionales.

<p>SERV Safe Indiana Restaurant Association (National Restaurant Association) 200 South Meridian Street, Suite 350 Indianapolis, IN 46225 PH: (317)673-4211 or (800)678-1957 FAX: (317)673-4210 Internet: http://www.indianarestaurants.org/ ServSafe Training and Exam El certificado es válido por 5 años Order certificate replacements at http://www.servsafe.com/ or (800)765-2122</p>
<p>The National Registry of Food Safety Professionals A Division of Environmental Health Testing, LLC. 7680 Universal Blvd., Suite 550 Orlando, FL 32819 PH: (407)352-3830 or (800)446-0257 Internet: http://www.nrsfp.com/ Email: info@nrfsp.com or customer.service@nrfsp.com Food Safety Manager Certificatio es válido por 5 años</p>
<p>Prometric 1260 Energy Park Drive St. Paul, MN 55108 PH: (800) 786-3926 Internet: http://www.prometric.com/foodsafety/default.htm Certified Profesional Food Manager El Certificado es válido por 5 años</p>
<p>360training.com, inc. 13801 Burnet Rd., Suite 100 Austin, TX 78727 PH: (888) 360-TRNG (8764) Fax: (512)441-1181 Website: http://www.learn2serve.com/food-manager-certification Email: dini.nash@360training.com National Food Protection Manager exam certification es válido por 5 años</p>

Lista para la inspección

✓	A. Estructura	
	Techos	
	Cocina-Bara no absorbente	
	Baño no absorbente	
	Preparación no absorbente	
	Lavamanos de 3 compartimientos no absorbente	
	Almacenamiento/almacenamiento seco	
	Pisos cubiertos o de lechada, no se permite alfombra en lugares de humedad	
	B. Lavado de manos	
	Jabón, dispensador de toallas, toallas, temperatura 100 grados centígrados	
	Dentro de 25 pies de la área de preparación/cocina	
	Lava manos en área de barra si nuevo/remodelado/ cambio de posesión	
	Fregadero para el trapeador agua caliente/fría	
	C. Fuente de agua	
	Brecha de aire y disyuntor de vacío	
	Máquina de hielo	
	Pozos de inmersión	
	Unidad condensadora	
	Lavaplatos	
	Eliminación de basura	
	Fuente de agua Pública privada examen de agua Si No	
	Donde está conectada la alcantarilla Público privado	
	D. Lavado de utensilios y platos	
	Lavaplatos aprobada SI No Placa de datos Si No	
	Temperatura alta	
	Temperatura baja Tipo de sanitación	
	Lavamanos con tablas para el drenaje aprobadas	
	Tipo de sanitación	
	Tiras de prueba apropiada	
	Trapeador de grasa	
	E. Refrigeración y almacén	
	Refrigeración de acceso directo	Temperatura de la Unidad
	Refrigerador	Temperatura de la Unidad
	Congelador de acceso directo	Temperatura de la Unidad
	Congelador	Temperatura de la Unidad
	G. Equipo de Comida	
	Diseño y construcción	
	Instalado correctamente	
	Fácil de mover	
	Espaciado y escala	
	Todo el equipo adecuadamente ventilado	
	Termómetro con sonda	
	Iluminación/ iluminación directa/ candelas por metro/ Bujías-pies	

	Cocina (70 pies/bujías)
	Área de limpieza (70 pies/candelas por metro)
	Área de preparación (70 pies/candelas por metro)
	Protección y tapas apropiadas
	Refrigerador, congelador y área de almacén (20 pies/ candelas por metro)
	Baño (20 pies/candelas por metro)
	J. Establecimiento Sanitario
	Cubrió contenedores de residuos en el baño de mujeres
	Inodoro
	Puertas de baño de cierre automático
	Ventilación mecánica Hombre Mujeres
	K. Almacenamiento de Basura y Reciclo
	Nombre(s) de la empresa(s) de residuos
	Reciclo de grasa
	Ciclo de recogimiento (por semana/mes)
	Área autorizada
	L. Protección Contra Roedores
	Compañía
	Visitación (por semana/mes)
	M. Puertas Ajustadas Cuando Están Cerradas.
	Puerta de enfrente
	Puerta de atrás
	Puerta de alado
	N. Póliza De Empleado
	Conocimiento de síntomas para excluir oh restringir al empleado
	Acceso a la póliza de salud para empleados

CONTACTOS IMPORTANTES

- Para aplicar para una licencia para un negocio con la ciudad de South Bend:
Department of Community Investment
12th Floor County City Building
227 W. Jefferson Blvd. South Bend, IN 46601
(574)235-5912 o madams@southbend.in.gov
- Para aplicar para una licencia de negocios con la ciudad de Mishawaka:
Controller's Office City Hall
600 E. Third St. Mishawaka, IN 46544
(574)258-1622
www.mishawaka.in.gov/permits
- Para aplicar para un permiso de salud para el condado de St. Joseph:
(574)235-9721 o www.sjchd.org
- Para registrar una entidad formal con la secretaria del estado de Indiana:
(317)232-6576 o www.in.gov/sos/business/index.htm
- Para registrar una entidad menos formal con el registrador del condado de St. Joseph:
(574)235-9525
- Para registrar con el departamento de ingresos de ventas, uso e impuestos sobre los ingresos
(317)233-4015 o www.in.gov/dor
- Para registrarse con el servicio de ingresos de venta para el Numero de Identificación de Empleador (EIN):
(800)829-1040 o (574)236-8149 www.irs.ustreas.gov/
- Para aplicar para un certificado de venta minorista para vender huevos crudos:
Indiana State Egg Board
(765)494-8510
www.ansc.purdue.edu/iseb
- Para aplicar para una licencia para alcohol y/o tabaco:
In.gov/atc.2409.htm